



## 令和 7 年度料理人コンクール実技審査の実施について

### 1 要旨・目的

本県の食文化の発展とブランドイメージの向上を図るため、若手料理人を対象とした令和 7 年度料理人コンクール（「第 11 回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第 12 回ひろしまシェフ・コンクール」）の実技審査を実施する。

### 2 現状・背景

- 平成 26 年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールを開始し、これまで延べ 50 人以上の成績優秀者を輩出している。
- 成績優秀者が、県の調理師等研修資金（貸付金）制度を活用して海外で修業し、県内ホテルの料理長として活躍したり、オーナーシェフとして独立新規開店するなどの成果が出ている。

### 3 料理人コンクール実技審査概要

	第 11 回ひろしま和食料理人コンクール	第 12 回ひろしまシェフ・コンクール
日程	令和 8 年 2 月 10 日（火）	
会場	広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区）	
審査員 (敬称略)	<b>【実技審査・試食審査】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全国日本調理技能士会連合会 片田 勝紀</li> <li>・日本料理喜多丘 北岡 三千男</li> <li>・広島県日本調理技能士会 川村 満</li> <li>・ホテル広島サンプラザ 好本 和夫</li> <li>・かなわ 戸田 豊</li> <li>・半月庵 加藤 隆宏</li> </ul> <b>【試食審査】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理評論家 山本 益博</li> <li>・ゲスト審査員（コンクール協賛企業より） JAL ファーストクラス担当 CA ANA ファーストクラス担当 CA</li> </ul>	<b>【実技審査・試食審査】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ル・トリスケル 勇崎 元浩</li> <li>・ラ・セッテ 北村 英紀</li> <li>・ル・ミロワール 中山 孝雄</li> </ul> <b>【試食審査】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本ホテル(株)取締役総括名誉総料理長 中村 勝宏</li> <li>・レストラン タテルヨシノ 吉野 建</li> <li>・オフィスオオサワ 大沢 晴美</li> <li>・ゲスト審査員（フランスから招へい） パトリック ジェーフロワ</li> </ul>
テーマ	「平和がもたらす豊かな恵み」	
課題料理	酢の物・椀物・瀬戸内さかなの揚げ物	前菜と比婆牛を使用したメイン
実施主体	料理人コンクール実行委員会 (広島県（事務局）、（一社）広島県日本調理技能士会、（一社）全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部 広島テロワール支部、広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部)	

応募 資格	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和7年4月1日現在において、40歳以下の者</li> <li>・過去に当コンクールの最優秀者（1位）に選ばれていない者</li> <li>・日本国籍を有する者または永住者もしくは特別永住者</li> <li>・将来、広島県内で開業または広島県内の料理店等に就業（継続就業も含む）しようとする者</li> <li>・コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者</li> <li>・料理店等における実務経験が2年以上ある者（シェフ・コンクールのみ）</li> </ul>
----------	---

#### 4 料理人コンクール実技審査参加者

- 第11回ひろしま和食料理人コンクール 6名
- 第12回ひろしまシェフ・コンクール 8名

#### 5 開催経費

3,300 千円